

LAMPIRAN



Kuisisioner untuk konsumen pesaing (Konsumen Restoran Super Gepeng Pekalongan)

Dengan hormat,

Saya mahasiswa Universitas Katolik Soegijapranata, Fakultas Ekonomi dan Bisnis jurusan Manajemen. Sedang mengadakan survey mengenai persepsi konsumen tentang Perncaanaan Bisnis Ayam Level di Kota Pekalongan dalam rangka penyusunan tugas akhir skripsi. Kami mohon kesediaannya untuk memberikan jawaban dari beberapa pertanyaan yang kami ajukan dalam kuisisioner ini dengan sebenar – benarnya. Terima Kasih.

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Jenis Pekerjaan :

Alamat :

1. Sudah berapa kali anda makan di Restoran Super Gepeng?

1. sekali 2. lebih dari 2x 3. lebih dari 5x

2. Apakah anda menyukai dan merasa nyaman dengan tata letak Restoran Super Gepeng?

1. Ya 2. Tidak

3. Darimana anda mengetahui Restoran Super Gepeng?

- spanduk
- brosur

- baliho
- Teman (jawaban boleh lebih dari satu)

4. Dengan siapa anda datang ke Restoran Super Gepeng biasanya?

- Keluarga
- Teman (jawaban boleh lebih dari satu)

5. Apakah anda suka mencoba kuliner baru?

1. Suka 2. Tidak suka

6. Berapa biaya yang anda keluarkan untuk sekali makan?

1. < Rp. 10.000 2. < Rp. 20.000 3. < Rp. 30.000

7. Berapa pendapatan anda ?

1. < 1.000.000

2. 1.000.000 – 2.000.000

3. 2.000.000 - 3.000.000

4. > 3.000.000

Terima Kasih

Kuisisioner untuk Pemilik Restoran Pesaing (Restoran Super Gepeng)

Dengan hormat,

Saya mahasiswa Universitas Katolik Soegijapranata, Fakultas Ekonomi dan Bisnis jurusan Manajemen. Sedang mengadakan survey mengenai persepsi konsumen tentang Pencanaan Bisnis Ayam Level di Kota Pekalongan dalam rangka penyusunan tugas akhir skripsi. Kami mohon kesediaannya untuk memberikan jawaban dari beberapa pertanyaan yang kami ajukan dalam kuisisioner ini dengan sebenar – benarnya. Terima Kasih.

1. Apa keunggulan Restoran anda dibanding dengan Restoran lain?

- Restoran saya menggunakan ayam kampung asli

2. Apa saja makanan yang di jual di restoran ini?

- Ayam , bandeng, empal, sayur asem

3. Berapa porsi ayam yang anda jual setiap harinya?

- 150 – 200 potong (termasuk pesanan untuk acara rapat atau pertemuan)

4. Berapa rata – rata harga makanan dan minuman di restoran ini?

- Untuk harga ayam di jual seharga Rp. 18.000,-
- Bandeng dijual seharga Rp. 20.000,-
- Empal dijual seharga Rp. 18.000.-
- Sayur asem dijual seharga Rp. 7.000,-
- Untuk paket ayam (nasi + ayam + tempe + sambal + minum) dijual seharga Rp. 25.000,-

5. Berapa rata – rata usia pengunjung yang datang ke restoran ini?

- Remaja seperti anak sekolah atau mahasiswa dan orang yang sudah berkeluarga

6. Bagaimana cara anda memilih lokasi untuk membuka restoran ini?

- Memiliki parkir yang luas
- Jalanan tidak terlalu macet

7. Bagaimana cara anda mempromosikan bisnis restoran ini ke masyarakat?

- Dengan menggunakan baliho, spanduk, voucher diskon, dan mulut ke mulut

8. Bagaimana proses pembuatan produk sampai ke pelanggan?

- Produk dibuat di tempat lain tidak di restoran langsung, setelah produk menjadi produk setengah jadi, produk dikirim ke restoran, jadi ketika ada pesanan di restoran hanya tinggal menggoreng saja. Ayam dan menu – menu lainnya di masak sendiri oleh owner sampai setengah jadi

9. Apa saja penawaran – penawaran yang anda tawarkan ke pelanggan?

- Menu paket
- Adanya wedang alang – alang yang disediakan gratis bagi pengunjung

8. Bagaimana anda mengatur tata letak di restoran ini?

- Dapurnya terbuka agar pelanggan bisa tahu tentang kebersihan dapur, meja pelanggan berada di depan, dekor dinding di dekor menggunakan gambar batik.

9. Berapa jumlah karyawan di Restoran ini dan bagaimana strukturnya?

- Total karyawan ada 27 orang yang terbagi atas :

- Supervisor : yang bertemu dengan pelanggan mengenai kritik dan saran, memantau pekerjaan para karyawan
- Kasir : yang menerima pembayaran dan bertanggung jawab atas uang yang masuk.
- Bagian dapur : yang menggoreng makanan, membuat minuman
- Pelayan : yang melayani pesanan pelanggan, mengantarkan makanan ke pelanggan dan membersihkan meja

10. Apa saja syarat yang anda berikan untuk penerimaan karyawan baru?

- Lulus SMA
- Tidak harus memiliki pengalaman
- Loyalitas dan memiliki semangat kerja

11. Apa saja peraturan yang anda berikan untuk karyawan anda?

- Datang tepat waktu
- Kerapian dan kejujuran
- Tidak boleh bermain judi ditempat kerja

12. Berapa rata – rata gaji yang anda berikan untuk karyawan?

- Rata – rata gaji karyawan adalah Rp. 1.200.000,- namun untuk karyawan yang baru masuk bekerja diberi gaji Rp. 700.000,-

13. Apa ada pelatihan yang diberikan untuk karyawan?

- Sebelum menjadi karyawan tetap karyawan baru di berikan masa training terlebih dahulu selama 3 bulan dan dilihat dari sikap, loyalitas dan semangat kerja karyawan tersebut jika pekerjaannya bagus akan dijadikan menjadi karyawan tetap

Kuisisioner Umum

1. Berapa harga pembuatan brosur dan spanduk ?

- Spanduk Rp. 20.000/meter
- Brosur Rp. 500/ lembar

2. Berapa harga ayam per kg?

- Rp. 29.000,- / ekor

3. Berapa harga cumi per kg?

- Rp. 33.000,- / kg

4. Berapa harga udang per kg?

- Rp. 40.000,- / kg

5. Berapa harga beras per kg?

- Rp. 12.000

6. Berapa harga cabai per kg dan berapa harga cabai bubuk?

- Cabai keriting Rp. 35.000,- / kg
- Cabai bubuk Rp. 15.000,- / 250gr

7. Berapa harga bumbu dapur seperti bawang, garam, gula, merica, minyak, tepung dan bahan – bahan lain yang diperlukan ?

- Bawang putih Rp. 23.000,- / kg
- Garam Rp. 4750,- / 200 gr
- Tepung terigu Rp. 10.000,-/kg
- Penyedap rasa Rp. 2850,- / 100gr
- Telur Rp. 19.300,- / kg
- Baking powder Rp. 12.500,- / 500gr
- Lengkuas bubuk Rp. 40.000,- / kg

- Kunyit Rp. 12.000,- / kg
- Gula Rp. 12.000,- / kg
- Susu kedelai bubuk Rp. 30.000,- / 200gr
- Soda kue Rp. 3800,- / 45gr
- Minyak goreng Rp. 11.000,- / liter
- Teh seduh Rp. 5500,- / 70gr
- Air galon isi ulang Rp. 3000,-
- Susu Rp. 6.900 ,- / 6 sachet
- Jeruk Rp. 8.500,- / kg
- Sirup Rp. 16.500,- / 630 ml

8. Berapa harga peralatan dapur?

- Kompor Rp. 230.000,-
- Rice cooker besar Rp. 1.050.000
- Blender Rp. 225.000
- Wajan besar Rp. 80.000
- Kulkas Rp. 3.025.000
- Cobek Rp. 50.000
- Rak Perlengkapan Rp. 135.000

9. Berapa harga piring rotan, sendok, garpu?

- Piring rotan Rp. 4.000
- Sendok Rp. 1.250
- Garpu Rp. 1.250
- Pisau set Rp. 84.000
- Spatula Set Rp. 135.000

10. Berapa harga meja dan kursi?

- Meja Rp. 450.000
- Kursi Rp. 150.000

